



**L'agriculture est un secteur crucial pour la société malgache : 80 % de la population active en dépend et elle contribue pour 23% au PIB national. Les productions agricoles sont essentiellement destinées à l'autoconsommation des ménages.**

**La conduite de la riziculture (irriguée et/ou pluviale) est systématiquement priorisée par rapport aux autres productions et le riz reste de loin la première production agricole du pays.**

**Le manioc et le maïs, tous deux perçus comme des cultures secondaires substitutives au riz en période de soudure, sont aujourd'hui les deuxième et troisième productions agricoles du pays.**

DOCUMENT PÉDAGOGIQUE  
GSDM/CIRAD n°7

**LES HABITUDES ALIMENTAIRES DES MALGACHES SONT RIGIDES et l'évolution vers la diversification alimentaire est très lente. Le riz reste l'alimentation de base des malgaches suivis, de loin, par le manioc et le maïs.**

### UN CONTEXTE DE PRODUCTION MARQUÉ PAR LA SAISONNALITÉ

La production rizicole et, de manière générale, les productions agricoles présentent une saisonnalité très forte. Le riz est ainsi abondant et peu coûteux sur les marchés en période de récolte puis se raréfie et se renchérit en période de soudure. Cette tendance est entretenue et favorisée par la faible disponibilité du crédit formel, le manque d'infrastructures de stockage ainsi que la gestion aléatoire des stocks de riz importés. L'augmentation des prix moyens du riz local et du paddy marque l'entrée des régions en période de soudure. La stabilité des prix peut alors être permise par le déstockage progressif des greniers communautaires villageois.

### DES DONNÉES DE PRODUCTION MAL CONNUES

De grandes imprécisions persistent sur le niveau réel des productions et leurs évolutions. De la même manière, il n'existe aucune source fiable qui permette d'évaluer les stocks nationaux des différentes productions agricoles.



## LE RIZ : UNE CULTURE TRADITIONNELLE PRIORISÉE ET PLACÉE AU CŒUR DES PRÉOCCUPATIONS AGRICOLES

### UNE PRODUCTION RIZICOLE HÉTÉROGÈNE DOMINÉE PAR LA RIZICULTURE IRRIGUÉE

La riziculture malgache s'est majoritairement développée autour de la riziculture irriguée et inondée (RMME, riziculture à mauvaise maîtrise en eau et RBME, riziculture à bonne maîtrise en eau). Elle représente les quatre cinquièmes de la surface en riz du pays. Dans une moindre mesure, la production rizicole est également effectuée sur brûlis (Tavy) et sur *tanety* (riz pluvial).

Les meilleures productions sont obtenues sur les RBME (4.50 T/ha) et restent très aléatoires sur RMME (1 T/ha 3 ans sur 5, moins de 1 T/ha 1 an sur 5 et 0 T/ha 1 an sur 5). La production rizicole est majoritairement assurée durant la saison humide. La riziculture de contre-saison connaît un développement récent et encore timide (300 000 T en 2008) en regard des 3,5 millions de tonnes produits à Madagascar.

LA PRODUCTION RIZICOLE NATIONALE EST  
CONCENTRÉE AUTOUR DE GRENIERS À RIZ.  
LES DEUX PREMIÈRES RÉGIONS PRODUCTRICES  
SONT LA RÉGION DU LAC ALAOTRA ET LA  
RÉGION DU VAKINANKARATRA QUI ASSURENT  
RESPECTIVEMENT 12,5% ET 10% (482 767 T  
EN 2009) DE LA PRODUCTION NATIONALE.

### LA RIZICULTURE MALGACHE SOUTENUE PAR DES POLITIQUES DE DÉVELOPPEMENT SUCCESSIVES

Une succession de politiques agricoles majeures ont façonné la riziculture malgache telle qu'elle est aujourd'hui. Ces politiques ont ainsi assuré l'aménagement puis, dans une moindre mesure, l'entretien des grands périmètres irrigués et se sont caractérisées par la mise en place, de 2007 à 2012, des principes de la Révolution Verte. Cette dernière politique visait alors un doublement de la production nationale de riz en l'espace de cinq ans sur la base de la simplification de l'accès aux intrants et aux crédits, le développement de la riziculture de contre-saison, la valorisation et le développement de la riziculture pluviale ainsi que l'introduction de variétés hybrides. Ces conditions n'ont pu être assurées.



### LE MARCHÉ NATIONAL EN QUELQUES CHIFFRES

**Production nationale :**  
3.5 millions de tonnes de  
paddy (2006)

**Consommation :**  
la consommation nationale  
est de l'ordre de 114 kg de  
riz blanchi par habitant et  
par an. Elle diminue  
progressivement depuis les  
années 1980 corrélée à une  
baisse de la disponibilité de  
la céréale.

**Devenir de la production :**  
autoconsommation (72% de  
la production nationale),  
commercialisation (20%),  
semences pour la campagne  
suivante (18%)

**Un marché national du riz  
finalelement réduit :**  
pour l'année 2005, le  
marché national était réparti  
entre 440 000 T de riz local  
et 200 000 T de riz importé.

Au niveau national, les  
ménages dépensent plus de  
30% de leur budget à  
l'achat de cette denrée de  
base.

Le riz importé provient de  
l'Inde, du Pakistan et de la  
Thaïlande. Il est  
commercialisé dans la  
capitale, les principaux  
centres urbains ainsi que les  
côtes Est et Sud durant la  
période de soudure, du mois  
de novembre au mois de  
mars.



Depuis 2004, le prix du riz en valeur constante se situe presque systématiquement au-dessus de l'indice des prix à la consommation, en particulier en période de soudure. Le prix courant du riz vendu aux consommateurs de la capitale a ainsi doublé de janvier 2001 à janvier 2009 passant de 590 à 1 233 Ar/kg. En valeur constante, le prix s'est maintenu à environ 500 Ar/kg. Ce constat témoigne d'une dévaluation de la devise malgache.

Les prix du paddy sont directement corrélés au contexte socio-économique et politique du pays.

Ces dernières années, le pays a connu deux crises « rizicole » successives qui ont directement impacté le cours du riz. La première crise a eu lieu en 2004-2005 et s'est traduite par la flambée des prix du riz suite à la conjoncture de différents facteurs externes et internes, physiques, monétaires et politiques (cyclones, surestimation des récoltes, dépréciation de la monnaie malgache, augmentation des prix du riz et du fret du marché international, crise des importations commerciales). La seconde crise, internationale, a eu lieu en 2008. Cette crise a entraîné la flambée des prix internationaux ainsi que l'émergence de fortes tensions sur les prix alimentaires, notamment le riz, dans de nombreux pays. Cependant, la faible dépendance de Madagascar au marché international, l'absence de chocs internes majeurs ainsi que l'abondance des stocks de riz importés avant la crise ont conféré une très bonne résilience du marché malgache qui n'a été que très peu impacté par cette période de forte instabilité.

## LE MANIOC : UNE CULTURE STRATÉGIQUE PARENT PAUVRE DE L'AGRICULTURE MALGACHE

### LA DEUXIÈME CULTURE DU PAYS

La culture du manioc constitue la deuxième production du pays en termes de production et de nombre d'exploitations agricoles concernées. Si la production de manioc a été multipliée par trois de 1955 à 1995, elle est aujourd'hui en régression.

Le manioc possède un rôle important en période de crise et de soudure et il constitue un aliment stratégique pour la sécurité alimentaire des ménages urbains et ruraux.

Le manioc est le deuxième produit alimentaire des malgaches en termes de quantité consommée et de dépense des ménages. Les plus forts consommateurs sont les ménages ruraux et les ménages pauvres. Cependant, la disponibilité du tubercule par habitant diminue de plus en plus du fait de l'augmentation de la demande interne. Cette saturation résulte essentiellement de l'effondrement des utilisations industrielles du manioc.



### LE MARCHÉ NATIONAL EN QUELQUES CHIFFRES

#### Production nationale :

3 millions de tonnes (2009)

**Rendement moyen :** 7 T/ha

#### Consommation :

150 kg par habitant et par an

**Devenir de la production :** consommation humaine (80%) et animale (10%), transformation artisanale, provenderies et féculeries (10%)

#### Le marché du manioc :

Un cinquième de la production nationale est commercialisé, soit 140 000 T de produits frais et 400 000 T (en équivalent frais) de manioc sec pour la consommation des ménages ainsi que 100 000 T pour les utilisations industrielles (provenderie, minoterie et féculerie). Quelques exportations sporadiques (10 à 20 T/an) peuvent être observées vers les îles de l'Océan Indien. Madagascar importe des produits de transformation (farines, amidon, féculé, glucose et sirop de glucose) que les usines du pays sont dans l'incapacité de produire.



## LE MANIOC, UNE CULTURE AUX MULTIPLES AVANTAGES...

La culture du manioc présente de très nombreux avantages. Cette production végétale possède une adaptabilité exceptionnelle à toutes les conditions de culture (sol pauvres, sécheresse, attaques de ravageurs), et un niveau minimal de production est systématiquement garanti. La culture du manioc est facile et nécessite très peu de travail du sol ou d'intrants. Elle peut également être réalisée en association et elle repose sur un calendrier de travail très souple. Par ailleurs, la multitude de débouchés qu'elle propose garantit la vente des surplus produits. Le manioc constitue ainsi une culture idéale pour la population malgache agricole marginalisée et défavorisée. Cette culture semble même constituer une meilleure alternative que le riz : meilleur disponibilité alimentaire tout au long de l'année, pas de saisonnalité, aliment facile et peu coûteux à produire, culture peu exigeante, moins sensible aux aléas climatiques, utilisations multiples...

### ... NON VALORISÉE...

La culture du manioc n'est pas priorisée par les paysans malgaches. Parent pauvre de l'agriculture malgache, le manioc est généralement installé sur les parcelles les plus pauvres de l'exploitation ou bien utilisée comme culture secondaire en association avec la culture d'intérêt.

UNE PRODUCTION PRÉCIEUSE  
DÉLAISSÉE DANS UNE FILIÈRE  
INSUFFISAMMENT VALORISÉE

### ... POUR DES RAISONS POLITIQUES ET CULTURELLES.

Les raisons de la faiblesse de la filière du manioc à Madagascar ne se trouvent pas au niveau de la culture elle-même. En réalité, les freins au développement et à la valorisation de la production du manioc se situent en aval de la filière. Ces freins sont nombreux et aboutissent à un marché de plus en plus étroit sur lequel la demande est complètement saturée (diminution des demandes pour l'alimentation animale, abandon des grandes exportations, diminution des transformations industrielles, fermeture progressive des minoteries, amidonneries et féculeries).

En parallèle, le manioc reste, dans les habitudes alimentaires des malgaches, un produit de secours qui sert de substitut au riz pendant la période de soudure. De ce fait, le marché du manioc destiné à la consommation humaine est instable. Le prix de cette denrée augmente lorsque la demande augmente lors des crises alimentaires. L'augmentation de la demande en manioc pour l'alimentation humaine draine alors l'ensemble des sous-filières de cette matière première agricole et réduit d'autant l'offre pour les autres débouchés. Pour finir, d'un point de vue culturel, le développement de la filière du manioc se heurte aux nombreux préjugés que les malgaches, agriculteurs et politiciens, ont à l'encontre de cette culture.

AUJOURD'HUI, LE  
MANIOC N'EST PAS  
INSCRIT DANS LES  
PRIORITÉS  
NATIONALES ET  
RÉGIONALES ET CETTE  
CULTURE  
« ORPHELINE » RESTE  
UN PRODUIT  
SECONDAIRE.

### DÉVELOPPER LE MARCHÉ DU MANIOC

#### EN STIMULANT L'AVAL DE LA FILIÈRE

Le développement et la dynamisation de la filière du manioc à Madagascar passera, entre autres, par la revalorisation de l'image de cette culture ainsi que le développement des débouchés relatifs à l'alimentation animale et à la transformation industrielle avant même d'envisager l'augmentation des productions. En ce sens, des initiatives locales, fruits d'évolutions récentes peuvent déjà être identifiées. Ainsi l'utilisation locale du manioc pour l'élevage porcin se multiplie dans de nombreuses communes malgaches. Une telle utilisation des tubercules produits permet, d'une part, une meilleure valorisation du manioc et, d'autre part, d'amortir les risques en cas de méventes des produits. L'essor de ce nouveau débouché entraîne également la multiplication des petites unités artisanales de broyage de manioc dans les communes équipées en électricité.



## LE MAÏS : UNE FILIÈRE FRAGILE AU POTENTIEL INEXPLOITÉ

### UNE CÉRÉALE DE SUBSTITUTION À LA DEMANDE CROISSANTE

Le maïs est la troisième culture nationale du pays en termes de surface et de production. Il sert de céréale de substitution au riz. Perçu comme un aliment « inférieur », le maïs est essentiellement consommé en milieu rural par les ménages moyens et pauvres.

La consommation annuelle nationale de maïs augmente depuis 2002. Cette augmentation est corrélée à la croissance démographique, au développement des élevages porcins et avicoles ainsi qu'à l'essor des industries de transformation. La demande en maïs est très importante au sein de la région du Vakinankaratra. Cette céréale y est très utilisée pour l'alimentation humaine et animale mais aussi par les brasseries basées à Antsirabe et Ambatolampy.

#### LE MARCHÉ NATIONAL EN QUELQUES CHIFFRES

##### **Production nationale :**

440 000 T (2010)

##### **Consommation :**

11,5 kg par habitant et par an

##### **Devenir de la production :**

55% d'autoconsommation,

35% sont commercialisés, 5% pour les semences de la campagne suivante et 5% de pertes.

90% de la production nationale sont utilisés pour l'alimentation humaine et animale (100 000 T sont destinées à l'élevage dont 25 000 T pour la filière avicole et 75 000 T pour les filières de gavage, porcine et laitière),

##### **Le marché du maïs :**

Le pays importe environ 250 T de maïs transformé (farine, maïs doux congelé, amidon de maïs) ainsi que des semences. Quelques exportations sont réalisées vers la Réunion, Mayotte, l'île Maurice et les Comores.

Les quantités exportées sont irrégulières et en diminution : 3 200 T en 2008, 710 T en 2009.

De manière générale, le maïs malgache ne rencontre pas de concurrence sur le territoire national et reste compétitif sur les marchés régionaux.

#### LE VAKINANKARATRA EST LA PREMIÈRE RÉGION PRODUCTRICE DU PAYS ET CONTRIBUE À LA PRODUCTION NATIONALE À HAUTEUR DE 18%



#### UNE FILIÈRE FRAGILE

#### ET PEU ORGANISÉE

Globalement, la filière maïs malgache est peu organisée et montre de nombreux dysfonctionnements.

L'offre très irrégulière répond difficilement à la demande et des opportunités importantes (augmentation de la demande pour la consommation animale, humaine et pour la brasserie, marchés d'export vers les îles voisines...) ne sont pas encore valorisées.

**LA FILIÈRE MAÏS SOUFFRE EN RÉALITÉ DE L'ABSENCE DE POLITIQUE  
PUBLIQUE DE DÉVELOPPEMENT.**



A Madagascar, la majorité de la population est rurale et les productions agricoles sont essentiellement utilisées pour l'autoconsommation des ménages ; le choix des productions agricoles est donc directement dicté par les habitudes alimentaires. Celles-ci, peu diversifiées et particulièrement rigides, reposent principalement sur la consommation de riz dont la culture bénéficie de la mise en œuvre de nombreuses politiques de développement et de toute l'attention des exploitants agricoles.

En période de soudure, quand la céréale vient à manquer ou lorsque son prix devient trop élevé, le riz est substitué par d'autres cultures, secondaires, telles que le manioc ou le maïs. Ces dernières restent cependant culturellement perçues comme des cultures inférieures et ne bénéficient pas de la mise en œuvre de politiques de soutien.

Le riz, le manioc et le maïs sont donc, en termes de production, les trois premières productions agricoles de Madagascar et la diversification des cultures reste de ce fait très faible à l'échelle des exploitations agricoles.

La diversification des productions agricoles, favorisée par les pratiques d'agriculture de conservation (AC), permet pourtant de sécuriser de manière efficace les revenus de l'exploitation agricole. Le manioc et les légumineuses alimentaires constitueraient des leviers intéressants de diversification. Ces cultures présentent par ailleurs des avantages significatifs (culture peu exigeante, fixation de l'azote atmosphérique, diversification des régimes alimentaires...). Cependant, elles ne pourront être adoptées à grande échelle qu'après la mise en place de politiques de soutien actives et efficaces et la création de filières organisées qui soutiendront leur production

**LA PRODUCTION RIZICOLE RESTE TRÈS FORTEMENT ANCRÉE DANS LES PRATIQUES AGRICOLES MALGACHES. LES AUTRES PRODUCTIONS SONT FREINÉES PAR L'ABSENCE DE POLITIQUES DE SOUTIEN ET DES HABITUDES CULTURELLES.**

### Références bibliographiques :

BVPI SE/HP [2013]. Rapport de capitalisation, zone des Hauts-Plateaux, Projet BVPI, Projet de mise en valeur et de protection de bassins versants et de périmètres aménagés ou réhabilités dans les régions de Vakinankaratra, d'Amoron'i Mania, de Vatovavy Fitovinany et d'Atsimo Atsinanana. Rapport de capitalisation. Madagascar : BRL, SDmad, AVSF, APDRA, BEST, CIRAD, FAFIALA, GSDM, FERT, 180p.

CARIMENTRAND A., DAVID-BENZ H., MORRIS M. [2011]. Marchés agricoles à Madagascar, contraintes et opportunités. Etude de cas : Riz. Etude filière et analyse de marché. Madagascar : Banque Mondiale/CIRAD, 77p.

DE SCHUTTER O. [2011]. Mission du rapporteur spécial sur le droit à l'alimentation, M. Olivier De Schutter, à Madagascar (18 au 22 juillet 2011) - Conclusions préliminaires. Rapport de mission. Nations Unies : Haut-commissariat aux droits de l'homme, 13p.

RAZAFIMANDIMBY S., DAVID-BENZ H., MORRIS M. [2011]. Marchés agricoles à Madagascar, contraintes et opportunités. Etude de cas : Manioc. Etude filière et analyse du marché. Madagascar : Banque Mondiale/CIRAD, 99p.

VIDAL-MBARGA H., DAVID-BENZ H., MORRIS M. [2011]. Marchés agricoles à Madagascar, contraintes et opportunités. Etude de cas : Maïs. Etude filière et analyse du marché. Madagascar : Banque Mondiale/CIRAD, 82p.

Cirad (2002). Le Riz qui nourrit le monde. Brochure Cirad, 16p.

Photographies (dans l'ordre d'apparition) :

GSDM

<http://www.routard.com/photos/madagascar/47938->

[le\\_riz\\_joue\\_un\\_role\\_fondamental\\_dans\\_la\\_vie\\_des\\_malgaches.htm](http://www.routard.com/photos/madagascar/47938-le_riz_joue_un_role_fondamental_dans_la_vie_des_malgaches.htm)



**Réalisation:**  
**GSDM**

Route d'Ambohipo

Lot VA 26 Y Ambatoroka

BP 6039 - Antananarivo 101 - Madagascar

Tél: (+261) 20 22 276 27 - <http://gsdm-mg.org/>

**Auteurs :**

C. JOYEUX & F. ENJALRIC

